

美松石 雅懐

前菜

夏の旬菜 七種盛り

アスパラ豆腐 マイクロトマト
刻みとろろ 生にのせ 美味ジュレ
穴子の押し寿司 磯貝雲丹焼き
地元蒲鉾店 特製 玉蜀黍真丈
車海老芝煮 ドライトマト赤ワイン煮

季節の旬菜で夏を表現しております

先吸

枝豆のすり流し

枝豆すり流し 茶碗蒸し ヨーグルト

冷たい茶碗地に枝豆のすり流しを合わせました

造り

本日の鮮魚四種盛り

活締めかんぱち 本鮪中トロ 天然すずき
三国産甘海老

地物の素材と鮮度にこだわり厳選致しました

煮物

冷製煮びたし

枝豆饅頭 車海老芝煮 蒸し鮓
冬瓜 小茄子 ミニオクラ もろこし餡

食材を一つずつバランスよく
味付けし盛り合わせました

焼物

活鮑 源泉風蒸し焼き

活鮑 玉酒 バターソース レモン

料理長が及んできた北海の
愛の水 お清水 (おしょうず)
で作った玉酒を掛けて蒸し焼きに

焜炉

和牛トマト鍋

トマト味噌出汁
トマトペースト、味噌、白みそ、豆板醤、しょうが

「越のルビー」を味噌仕立てにした、
ピリ辛の出汁でお召し上がり下さい

酢物

岩もずく健康黒酢仕立て

特製健康黒酢 白瓜 山芋

美容と健康に良いとされる黒酢を配合した
岩もずくです。昔、コレにはまったお坊さんがいて、
仕事にならないくらいハマって食べていた事から
別名「ばーずごろし」(坊主ごろし)と呼ばれています

食事

梅とシラスの混ぜご飯

梅 シラス ひじき

留搾

浅利出汁の吸い物 と漬物三種盛り

若芽つみれ 浅利
刻み柚子 三つ葉

浅利のエキスを活かした味付けにこだわっています

水菓子

越前塩シャーベット 白桃葛餅

越前塩シャーベット 白桃葛餅

福井の越前塩を使用したソルベです。

北陸福井あわら温泉



一期一味 料理長 池野奨義



住入れ状況により変更する場合があります。